



お客様の"ココロ踊る" 笑顔のために

焼肉を通して、ここにしかない

『価値ある』 商品 サービス 空間体験 を下関の皆さまに届けたい。

これが、焼肉かわ本の思いです。

厳選した黒毛和牛、独自の味わいが広がる名物牛タン。 店内で一枚一枚手切りされた焼肉メニュー。 そして、個性的なサイドメニューたち。 私たちは商品に一切の妥協はありません。

スタッフはいつも明るく元気で、 お店には活気が溢れ、 お客様もスタッフもいつもニコニコ笑顔です。 サービスも最高のものを提供します。

内装だけでなく、

BGM、照明、温度、テーブルやダクトの高さなど お客様の居心地の良さのために、 空間、雰囲気、空気感を大切にしています。

お客様の"ココロ踊る"笑顔のために

下開展業計算

お子様から大人まで、

下関の皆さまへ焼肉を通じて笑顔をお届けします

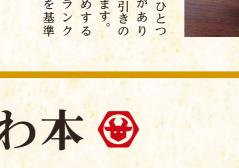
心・安全

食べられる理由」、それを 企業様と連携し、「おいしさ 焼肉かわ本の和牛は、仕入 体制で取り組んでいる提携 れは生産から加工まで一貫 できる和牛だけを厳選して お客さまにしっかりと説明 の理由」や「安心・安全で



和牛カルビは、上位ランク の基準に「格付け」があり 和牛の品質をあらわすひとつ に厳選しています。 に位置するA4等級を基準 焼肉かわ本がおすすめする ます。これは和牛取り引きの 大切な目安となっています。

牛の中でも、特に柔らかく、 相当する品質ランク付けが のみを提供しています。 し、高品質と証明された輸入 和牛における「格付け」に ヘルシーで、美味しいもの クラスのお肉を中心に厳選 焼肉かわ本の輸入牛は、トップ 輸入牛にもあります。



焼肉かわ本 の へのこだわり

コラボ米 八代目儀 兵衛』さんとの

に合うお米」を提供 さんより、その季節 当店のお米は『京の で一番美味しい「焼肉 米老舗八代目儀兵衛 しております。

をお楽しみください。 にこだわった「焼肉 目利き、精米、炊き方 専用特上ブレンド米」



お客様の笑顔がみたいから

手作り

熟成醤油ダレ

和牛の格付けでは 一・脂肪交雑(サシ)

肉の色沢

当店の手作り熟成醤油ダレは、一滴一滴に職人の情熱が 詰まっています。

加え、独自のブレンドで完成させました。 深い味わいとコクを追求。新鮮な野菜や秘伝の調味料を 特製の醤油を厳選し、時間をかけてじっくり熟成させ、

です。手間暇かけた逸品で、お客様に贅沢な焼肉体験を お肉との相性を考え、風味豊かでバランスのとれた味わい お届けします。

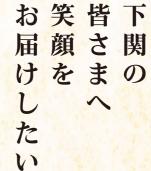
違いも、ぜひご堪能ください。 味はもちろん見た目や食感の 表す目安になります。

この等級がお肉のおいしさを などを多角的に評価します。

脂肪の色沢と質 肉の締まりとキメ







笑

私たちは最高のサービスを提供 スタッフはいつも明るく元気で、 スタッフもいつもニコニコ笑顔 お店には活気が溢れ、お客様も と考えています。 焼肉かわ本は「下関の皆さまへ いつも明るく、元気で、笑顔を 焼肉を通じて笑顔をお届けしたい 大切にしています。



肉汁注意!

片面ずつひっくり返しながら焼いてお召し上がりください

厚切りネギ包み牛タン

数量限定

1個 480円 (税込528円)

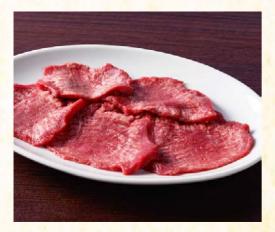


トロける希少部位「タン元」のみを使用

極とろ厚切り特上牛タン

2枚 **2,280円** (税込2,508円)

1枚 1,180円 (税込1,298円)



焼肉屋の定番の一品

牛タン塩

880円 (税込968円)



タンの中でも特に希少部位

牛タンカルビ

880円 (税込968円)



特製ねぎ塩とニンニクだれで ヤミツキになること間違いなし!

ねぎ塩ニンニク牛タン

980円 (税込1,078円)



本日のおすすめタンをご用意。 食べくらべをお楽しみください!

タン食べくらべ

2~3人前 **1,580円** (税込1,738円)



黒毛和牛カルビ

目利きしたこだわりの黒毛和牛。 和牛ならではの濃厚な旨みをご堪能いただけます





一番人気!A 4 等級 黒毛和牛カルビ

和牛カルビ

880円 (税込968円)

たれ塩



柔らかく深みのある味わいの厳選特上部位

和牛上カルビ

たれ塩

980円 (税込1.078円)



凝縮されたカルビの旨みを厚切りで

和牛中落カルビ

たれ塩

980円

(税込1.078円)



ぐつぐつしてきたら、 卵黄をからめてどうぞ

和牛カルビの 焼きユッケ

980円

(税込1,078円)

※しっかりと加熱をしてください

黒毛和牛特選部位

最上級のひと切れ、至高の味わい





赤身とサシのバランスが良く、 くどさのない味が魅力

和牛ササミ



980円 (税込1,078円)



A4等級黒毛和牛でご用意

赤身のきめの細かさと バラの濃厚な味わい

和牛カイノミ



980円 (税込1,078円)



あっさりとした脂と 濃厚な赤身の味が楽しめる 人気部位

和牛ランプ

塩



980円 (税込1,078円)



おしりにある希少部位。 赤身と脂が 絶妙のバランスです

和牛イチボ

塩



980円 (税込1,078円)

黒毛和牛の赤身

A4等級以上の和牛をご提供しております

柔らかく、一瞬で溶けてしまう禁断の和牛ロース。 卵黄と特製たれをからめてどうぞ! 焼かずにお召し上がりいただけます

かわ本名物! 禁断の和牛ロースユッケ

1,280円 (稅込1,408円)





コロコロと転がしながら、 ネギを蒸し焼きに!

和牛俵サーロイン

3個

1,380円 (税込1.518円)

6個

2,760円 (税込3,036円)



柔らかく低カロリーの 赤身ステーキ

150g

和牛厚切り 赤身ステーキ

1,480円 (税込1,628円)



薄切りにした黒毛和牛サーロインを

和牛サーロインの

焼きすき

炙るように焼き、すき焼き風で召し上がれ

焼肉屋の焼きすき・焼きしゃぶ

薄切りにした黒毛和牛サーロインを炙るように 焼き、あっさりとおろしポン酢だれで召し上がれ

和牛サーロインの 焼きしゃぶ 1,380円 (税込1,518円)



自慢の厳選黒毛和牛ロース

和牛ロース

たれ塩

980円 (税込1,078円)



上質ならではの濃厚で上品な質感

和牛上ロース

たれ塩

1,180円 (税込1,298円)

トッピング

お肉をより一層 旨くする トッピング



ニンニクネギ塩だれ ニンニクスライス 200円 (税込220円)



150円



150円 (税込165円)



すきやきだれ おろしポン酢だれ 150円 (税込165円)



1,380円

生たまご 100円 (税込110円)



大人気!ヘルシーでジューシー

ハラミ

880円

たれ

塩



大人気のハラミを厚切りに。 たっぷりと旨みが味わえる自慢の逸品

厚切り上ハラミ1,280円 (税込1,408円)

たれ塩



ホルモン

店内で丁寧に仕込んでいます。 <u>コラーゲンたっぷり!</u>かわ本のホルモンは新鮮です!



A4ランクの和牛カルビの お肉をホルモンに似たてた 肉肉しい逸品

和牛花咲カッパ

国庭

780円 (税込858円)



ホルモンならではの弾力と 噛み応えがあり、旨味が ギュッとつまっています

シマチョウ

国産

680円 (税込748円)

マルチョウ

甘みのある極上の脂が

口の中に広がります

国産

680円 (税込748円)



コリコリした歯ごたえで 旨みも濃厚です

アカセン

|国||産

680円 (税込748円)



栄養価も高く 人気の牛レバーです

レバー

国産

780円 (税込858円)



くせになる歯ごたえが 楽しめます

上ミノ

780円 (税込858円)

ホルモンのお味が 選べます

塩

味噌

自家製味噌ダレ



いろいろ食べたい方に。 厳選したホルモンの盛り合わせ

ホルモン盛り合わせ

1,580円 (税込1,738円)



特製ねぎ塩とニンニクだれで ヤミツキになること間違いなし!

ねぎ塩ニンニク 680円 豚カルビ (税込748円)



豚トロ

580円

(税込638円)



豚カルビ

580円 (税込638円)



鶏モモ

580円 (税込638円)



鶏せせり



580円 (税込638円)



ウインナー 480円 (税込528円)



焼き野菜 盛り合わせ

680円 (税込748円)



玉ねぎ 280円 (税込308円)



ピーマン 280円 (税込308円)



エリンギ 380円 (税込418円)



にんじん 180円 (税込198円)



焼き野菜

キャベツ 280円 (税込308円)

トッピング

お肉をより一層 旨くする トッピング



ニンニクネギ塩だれ ニンニクスライス 200円 (税込220円)



150円 (税込165円)



150円 (税込165円)



すきやきだれ おろしポン酢だれ 150円 (税込165円)



生たまご 100円 (税込110円)

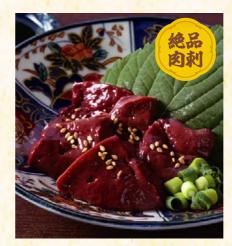
お肉の刺身 厚生労働省が認めた安心・安全な肉刺しです





黒毛和牛の上品な旨みを ご堪能ください。 贅沢にユッケに仕上げました

黒毛和牛の ユッケ 1,480円 ^(税込1,628円)



贅沢な食感と香りを楽しめる 低温調理済みの 黒毛和牛のレバーです

黒毛和牛の レバ刺し 1,280円 (税込1,408円)

キムチ・ナムル 焼肉のお供に、箸休めにどうぞ



ちょっとずつ色々楽しめる キムチの盛合せ

キムチ **盛り合わせ** 780円 ^(税込858円)



白菜 キムチ /// 380円 (税込418円)



大根 キムチ /// 380円 (税込418円)



キムチ /// 380円 (税込418円)



ナムル **盛り合わせ** 780円 ^(税込858円)

焼肉かわ本は ナムルも手抜きしません! 自家製の味を お楽しみください



もやし ナムル 380円 ^(税込418円)



青菜 ナムル 380円 (税込418円)



ぜんまい ナムル 380円 (税込418円)



にんじん ナムル 380円 (税込418円)

野菜



たっぷりサラダにごま油のコクと 旨みが人気のサラダ

チョレギサラダ

680円 (税込748円)



あっさりとさっぱりと。 ゆずドレッシングでどうぞ

和風サラダ

680円 (税込748円)



サンチュ

380円 (税込418円)



お肉を巻いて お召し上がりください

包み野菜セット

サンチュ<mark>・</mark>えごまの葉・ レタスとお味噌のセット 680円 (税込748円)



食べやすいように臭みを取り、 柔らかくするために 店内で数時間炊いています

ハラミ皮ポン酢

数量限定

580円 (税込638円)



塩だれキャベツ 380円 (税込418円)



ポテトフライ 480円 (税込528円)



パリパリピーマン 380円 (税込418円)



韓国海苔

280円 (税込308円)



自家製から揚げ 焼肉屋さんの 580円 自家製から揚げ (税込638円)

ホイル焼き



丸ごとニンニクで

にんにくホイル焼き 380円 (税込418円)



実は焼肉屋さんの 隠れた人気メニュー

コーンバター 480円 (税込528円)

女性に大人気です!

ほくほく ジャガバター

> 480円 (税込528円)



キムチ・自家製ナムルがたっぷり入った石焼ビビンバ



熱々の石焼きでとろけるチーズとご一緒に

石焼ビビンバ

880円 (税込968円)

石焼チーズビビンバ

980円 (税込1,078円)



あっさりスープとご飯の韓国風雑炊

クッパ

580円 (税込638円)



牛すじ、野菜がたっぷり入った旨辛クッパ

ユッケジャンクッパ 680円



焼肉専用 ぶっかけのりご飯 380円 (税込418円)



ごはん

- ・大 350円
- 中 250円 (税込275円)
- · 小 150円 (税込165円)



マンガ盛り 480円 (報3528円)

\ 焼肉をおいしくする

京都老舗のお米



『八代目儀兵衛』との コラボ米

当店のお米は『京の米老舗八代目儀兵衛』さんより、その季節で一番美味しい"焼肉に合うお米"を提供しております。目利き・精米・炊き方にこだわったお米をお楽しみください。

牛すじの贅沢カレ



焼肉の楽しみを最高潮に♪ とろけるような牛すじがたっぷり入った 贅沢なカレー

メのこだわり 牛すじカレー

780円 (税込858円)

ハーフ 5

580円 (税込638円) 子さまカレーも



山盛りの和牛ロースを一気に豪快に焼いて、 自家製たれと玉子にからめて お召し上がりください

名物!山盛り 和牛ロース丼 1,480円

黒毛和牛ユッケ、和牛ロース肉と 自慢のごはんを合わせた贅沢絶品メニュー **贅沢絶品ごはん**



黒毛和牛ユッケを自家製たれで絶妙にからめて、 ご飯の上に盛り付けた贅沢な一品

黒毛和牛ユッケ丼 1,580円 (税込1,738円)



黒毛和牛ユッケと 香ばしいご飯の旨みが絶妙です

石焼 黒毛和牛ユッケ ビビンバ 1,880円

厳選素材を丁寧に仕上げた心温まる一杯。焼肉のお供に スー



磯の香りとごま油のハーモニー

わかめスープ 480円 (税込528円)



コクと野菜の旨みがたっぷり効いてます

たまごスープ 480円 (税込528円)



韓国風旨辛牛肉スープ

ユッケジャンスープ 580円

おこさまメニュー



580円

(税込638円)

おこさま カレーセット



おこさま ラーメンセット



世回夕日

お申し付けください。お気軽にスタッフまでおります。



お店で半日かけて鶏ガラからスープを焚いてます。 焼肉のメに新しい提案。 あっさり中華そば。

中華そば

680円 (税込748円)



お店で炊いた鶏ガラスープとコムタンスープの絶妙な味わい。 焼肉のメにはやっぱり冷麺。

のどごしの良い盛岡冷麺をさっぱりとお召し上がりください

・冷麺

780円 (税込858円)

・ハーフ冷麺

580円

メに少しだけ食べたい方に

(税込638円)

食後のデザートは別腹♪シメのシメにどうぞ



アツアツ中華パンとバニラアイスのハーモニー

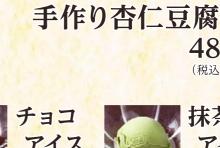
揚げたて中華パン バニラアイス添え 580円 (税込638円)





バニラアイスに相性抜群の 黒蜜ときな粉を合わせました

黒蜜きな粉アイス 480円 (税込528円)



チョコ アイス 380円



抹茶 アイス 380円 (税込418円)

480円

(税込528円)



バニラ アイス 380円





フォロー&クチコミ お願いします!



Instagram





Google

盛り合わせ

人気のお肉を厳選! 焼肉かわ本自慢の盛り合わせ



満足度間違い無し!人気メニューの3種盛り合わせ 【牛タン塩・和牛カルビ・ハラミ】



最上級のひと切れ、至高の味わい盛り合わせ 【和牛ロース・和牛イチボ・和牛ランプ】

かわ本おすすめ盛り

2~3人前 **2,980円** (税込3,278円)

4~5人前 4,580円 (税込5,038円)

黒毛和牛の赤身盛り

2~3人前 3,280円 (税込3,608円)

4,980円 4~5人前 (税込5,478円)



いろいろ食べたい方に。 厳選したホルモンの盛り合わせ

本日のおすすめタンをご用意。 食べくらべをお楽しみください!

ホルモン盛り合わせ

2~3人前 1,580円

タン食べくらべ

2~3人前 1,580円

トッピンク

お肉をより一層 旨くする トッピング



ニンニクネギ塩だれ ニンニクスライス 200円 (税込220円)



150円



150円



すきやきだれ おろしポン酢だれ 150円



生たまご 100円 (税込110円)